

BONJOUR
@MISTERFRENCHSTHLM
MRFRENCH.SE

MISTER FRENCH STOCKHOLM
LUNCH

FÖRRÄTTER

CHARCUTERIE	195
Serrano grand reserva & tryffelsalami	
ESCARGOT	175
Sniglar gratinerade i vitlöksmör, serveras med rostad brioche	
BURRATA	210
Med avokado, pistagenötter, olivolja, balsamico & rostad brioche	
TOAST SKAGEN	185
Toppad med löjrom, rödlök & rostad brioche	
SVENSK LÖJROM	190
Smörstekt croissant, citronsmetana & silverlök	
STEAK TARTARE	195
Tärnad rå oxfilé med gräslöksmajonnäs, pommes alumettes & almnäs tegel	

SKALDJUR

OSTRON FINE DE CLAIRE NO.4	
Serveras med mignonette, citron & tabasco 35/st 3st/100 6st/190 12st/345	
RÖKTA & FÄRSKA RÄKOR	275
Serveras med aioli & rostad brioche	
KOKT KRABBA	165/285
Serveras med hovmästarsås & rostad brioche	
KOKT HUMMER	350/595
Serveras med aioli, citron & rostad brioche	

SKALDJURSPLATEAU

½ Hummer
½ Krabba
Färska & rökta räkor
Skagenröra
3st fine de claire no.4
Brioche, citron & aioli

895

PLAT DU JOUR 165

MÅNDAG

GRILLAD LAX

Med betor, chèvrecreme, blandade nötter, smörbakad potatis & krispig grönkål
GRILLAD SVENSK GÅRDSKYCKLING
Med dragonsås, glaserade morötter & friterad potatis

TISDAG

PANERAD SEJ

Med curryremoulad, petit pois, citron & dillkokt potatis
GRILLAD PLUMA
Med "pico de gallo", chimichurri, rostad majs & grillad potatis

ONSDAG

GRILLAD TONFISK

Med mangosalsa, espelettemajo, & friterad sötpotatis
BŒUF BOURGUIGNON
Högrev, rött vin, sidfläsk, svamp & syltlök, serveras med potatispuré

TORSDAG

TORSKRYGG

Med hummersås, grönsaksjullienne & potatispuré
FLÄSKSCHNITZEL
Med tryffelsmör, rödvinsås, haricot verts & pommes rissolee

FREDAG

FISK & SKALDJURSGRYTA

Med krutong & aioli

GRILLAD FLANK

Med tomatsallad, pommes frites & bearnaisesås

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE	75/120
MISTER FRENCH'S KAFFEGODIS	45
GLASS/SORBET	70
Fråga din servis efter dagens smak	

HUVUDRÄTTER

OMELETTE	180
Med färskost, Gruyèreost & spenatsallad +Kallrökt lax 45 +Rökt skinka 35	
CAESARSALLAD	235
Grillad kycklinglårfileé parmigiano reggiano, tomat, gurka, silverlök, crust på rökt fläksida	
RÄKSALLAD	275
Handskalade räkor med krispsallad, rädisor, tomater, kokt ägg & Rhode Island-dressing	
KÖTTBULLAR	225
Med potatispuré, gräddsås, rårörda lingon & pressgurka	
TOAST SKAGEN	295
toppas med löjrom, rödlök & rostad brioche	
GRAVAD LAX	195
Med dillstuvad potatis & citron	
STEAK TARTARE	310
Tärnad rå oxfilé med gräslöksmajonnäs, pommes alumettes & almnäs tegel serveras med pommes frites & grönsallad	
ENTRECÔTE	465
Serveras med café de paris smör, pommes frites, tomat & grönsallad	
GRILLAD GRÖN SPARRIS	165
Med friterad mandelpotatis, ramslöksmajo, rostade hasselnötter & grillad citron	

DRYCK

FATÖL	
Carlsberg Export	78
Brooklyn Stonewall IPA	84
FLASKÖL	
Carlsberg Hof	78
Kronenbourg 1664 Blanc	84
NCB, 100W IPA	96
ALKOHOLFRITT	
Läsk	55
Red Bull	69
Carlsberg 0,5%	62
Kronenbourg 1664 Blanc 0,0%	68
French Bloom Sparkling Wine	98
Mocktail	88

VIN

MOUSSERANDE	
Faustino, Cava, ESP	135/695
Moët & Chandon Brut Impérial, FRA	185/1095
VITT	
Le Pichet Blanc, FRA	140/645
Kein Name, Riesling, GER	150/685
Louis Robin, Chablis, FRA	175/795
Merf, Chardonnay, USA	185/835
RÖTT	
Le Pichet Rouge, FRA	140/645
Château Bonnet, Bordeaux, FRA	160/715
Famille Roux, Les côtilles, Pinot noir, FRA	175/795
Black Stallion, Cabernet sauvignon, North coast, USA	195/895
Bolla, Le poiane, Valpolicella Ripasso, ITA	160/720
ROSÉ	
Rosé d'Éte, FRA	140/645
Ch. d'Esclans, Whispering Angel, FRA	185/835

Fråga oss gärna om ursprunget på vårt kött & informera oss om era allergier

Ostron & skaldjur är s.k högrisklivsmedel som kan orsaka obehag eller allergiska reaktioner inte sällan i kombination med alkohol.

Fråga oss gärna om ursprunget på vårt kött & informera oss om era allergier

Ostron & skaldjur är s.k högrisklivsmedel som kan orsaka obehag eller allergiska reaktioner inte sällan i kombination med alkohol.